

Riset Pasar Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Kota Pontianak

Nurul Hidayah

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura

Uulhidayah93ok@gmail.com

ABSTRACT - *Traditional food is a feature of cultural diversity in Indonesia. Traditional food also functions as the identity of each region, including Pontianak City. This research was conducted to produce a level of consumer market tastes towards traditional Pontianak City food, resulting in a consumer classification and producing the main factors that determine the consumer market tastes of traditional Pontianak City food.*

Obtaining data in this study is based on observations in the field, and the results of distributing questionnaires addressed to respondents. This research processes data using the SPSS 20 process, which is the calculation of the number of samples, description of the respondent's character, validity test, and reliability test. The sample collection uses the Slovin formula calculation by assuming the confidence level up to 90%, then the e value is obtained = $100\% - 90\% = 10\%$ or 0.1.

Consumer classification of traditional Pontianak City food, namely age 41.41% age 40 years and over, gender 73.74% female, income 70.71% under 1 million rupiah, education 54.55% high school, employment 49.50% IRT, and regional origin 65.66% Kota Pontianak. The main factors that determine the tastes of the Pontianak City traditional food consumer market are factors due to hunger, factors due to distinctive and delicious taste, presentation or display factors, affordable traditional food price factors, guaranteed traditional food hygiene factors, factors due to health and nutrition, factors because of diverse foods, factors due to food uniqueness, factors due to pride, factors due to feeling healthy, factors due to quality, factors due to trends, factors due to healthy lifestyles, factors due to natural concepts, factors due to practical and simple factors due to knowing health benefits, quality factors. The total number of statement results of the research questionnaire, namely very agree score 441, agree score 759, doubtful score 249, disagree score 173, and strongly disagree score 61.

Keywords: *Market Taste Level, Consumer Classification, Key Determinants*

1. Pendahuluan

Makanan tradisional merupakan salah satu ciri keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Makanan tradisional juga berfungsi sebagai identitas setiap daerah karena memiliki cita rasa yang berbeda sesuai dengan lingkungan, kebiasaan, simbol, peraturan, serta pola konsumsi yang sudah menjadi tradisi turun-temurun pada setiap daerah, tidak terkecuali Kota Pontianak.

Hasil dari Pengamatan sosial dari Universitas Tanjungpura Pontianak oleh, M. Sabran Achyar, menyampaikan saat ini ketertarikan terhadap makanan tradisional dapat dikatakan kurang dikalangan muda. M. Sabran Achyar, mengkhawatirkan kuliner tradisional pada masa mendatang kalah dominan dengan kuliner dari luar. Kue tradisional ini seakan-akan yang kenal hanya kalangan tua yang berusia 50 tahun ke atas. Generasi muda terkadang tidak mengetahuinya (Mundzirin, Achmad dkk. 2015. "Yang Masih Bertaji di Bawah Kuliner Cepat Saji". Rakyat Kalbar, 17 Mei 2015).

Beragam jenis kue tradisional memiliki cita rasa tersendiri yang menjadi identitas daerah masing-masing. Akan tetapi di Kalbar, Khususnya Pontianak, keberadaan sajian kue tradisional kini semakin jarang ditemukan. Dapat dilihat dari berita tersebut bahwa pada saat ini konsumsi masyarakat lebih cenderung mengarah ke makanan barat dibanding makanan tradisional dan ditambah dengan keberadaan makanan tradisional yang semakin jarang ditemukan membuat makanan tradisional kurang dikenal terutama para remaja dan usia dibawah 50 tahun kebawah (Yudha, Dharma dkk. 2017. "Mengenal Kue Tradisional Resep Keraton Pontianak, Enak tapi Semakin Langka". Jawa Pos, 19 Februari 2017).

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk melihat seberapa besar tingkat selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional Kota Pontianak dan juga melihat faktor apa saja yang berpengaruh terhadap selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional Kota Pontianak serta pangsa pasar mana sajakah yang dominan terhadap makanan tradisional Kota Pontianak. Berdasarkan keadaan diatas maka dilakukan penelitian dengan judul "Riset Pasar Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Kota Pontianak".

2. Tinjauan Pustaka

Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan budaya kuliner yang mengarah pada kekayaan varietas berupa makanan tradisional, makanan – makanan biasa, makanan kecil atau *snack*, dan berbagai minuman yang mengarah pada pada identitas regional dan kelompok etnik tertentu (Koentjaraningrat, 1996 : 103).

Perilaku Konsumen

Perilaku konsumen adalah tindakan yang langsung terlibat dalam mendapatkan, mengkonsumsi, dan menghabiskan produk dan jasa, termasuk proses keputusan yang mendahului dan menyusuli tindakan ini (Engel dkk, 2002 : 3). Menurut Mowen dan Minor (2002:322) perilaku konsumen terdiri dari semua tindakan konsumen untuk memperoleh, menggunakan, dan membuang barang atau jasa.

Selera Konsumen

Menurut (Suantara, 2014:3) selera merupakan kegiatan seseorang untuk membeli suatu barang atau jasa. Meningkatkan selera konsumen dapat menyebabkan permintaan suatu barang tinggi dan sebaliknya jika permintaan barang turun maka permintaan konsumen akan berkurang.

Manajemen Pemasaran

Manajemen pemasaran adalah proses perencanaan dan pelaksanaan konsepsi, penetapan harga, promosi dan distribusi gagasan, barang dan jasa untuk menghasilkan pertukaran yang memenuhi sasaran-sasaran perorangan dan organisasi (Kotler, 1988 : 14).

Minat Beli

Menurut Schiffman dan Kanuk (2007:201) minat beli merupakan salah satu aspek psikologis yang memiliki pengaruh cukup besar terhadap sikap dan perilaku. Sedangkan menurut Simamora (2002:131) minat adalah sesuatu yang pribadi dan berhubungan dengan sikap, individu yang berminat terhadap suatu obyek akan mempunyai kekuatan atau dorongan untuk melakukan serangkaian tingkah laku untuk mendekati atau mendapatkan objek tersebut.

Penentuan Jumlah Sampel

Jumlah anggota sampel sering dinyatakan dengan ukuran sampel. Jumlah sampel yang diharapkan 100% mewakili populasi adalah sama dengan jumlah anggota populasi itu sendiri (Sugiyono, 2016:126). Makin besar tingkat kesalahan maka akan semakin kecil jumlah sampel yang diperlukan, dan sebaliknya, makin kecil tingkat kesalahan, maka akan semakin besar jumlah anggota sampel yang diperlukan sebagai sumber data (Sugiyono, 2016 : 126). Rumus untuk menghitung ukuran sampel dari populasi yang diketahui jumlahnya adalah sebagai berikut (Sugiyono, 2016 : 126) :

$$s = \frac{\lambda^2 \cdot N \cdot P \cdot Q}{d^2 \cdot (N-1) + \lambda^2 \cdot P \cdot Q} \dots \dots \dots \text{Rumus 2.1}$$

λ^2 dengan dk = 1, taraf kesalahan bisa 1%, 5%, 10%.

P = Q = 0,5. d = 0,05. s = jumlah sampel

3. Hasil Penelitian

Deskripsi Karakter Responden

Karakteristik Responden pada pengumpulan data dapat diperoleh dari penyebaran kuesioner pada responden atau konsumen makanan tradisional kota Pontianak. Karakteristik responden dapat dilihat dari umur, jenis kelamin, pendapatan, dan pendidikan, Rekapitulasinya dapat dilihat pada tabel berikut;

Tabel 3.1 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Usia

No	Umur	Jumlah	Persentase (%)
1.	15 – 20	11	11.11
2.	21 – 25	11	11.11
3.	26 – 30	14	14.14
4.	31 - 35	9	9.1
5.	36 – 40	13	13.13
6.	40 tahun keatas	41	41.41
Total		99	100 %

Berdasarkan tabel rekapitulasi usia diatas dapat dilihat bahwa responden dengan jumlah nilai terbanyak terdapat pada rentang usia 40 tahun keatas. Sedangkan responden dengan jumlah nilai terkecil terdapat pada rentang usia 31 – 35 tahun.

Tabel 3.2 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1.	Laki-laki	26	26.26
2.	Perempuan	73	73.74
Total		99	100 %

Berdasarkan tabel rekapitulasi berdasarkan jenis kelamin diatas dapat dilihat bahwa jumlah responden terbanyak yaitu jenis kelamin perempuan jumlah nilai respondennya = 73 orang dengan persentase 73,74 % dan untuk jenis kelamin laki – laki jumlah respondennya = 26 orang dengan persentase 26,26 %.

Tabel 3.3 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pendapatan

No	Pendapatan	Jumlah	Persentase (%)
1.	< 1 Juta	70	70.71
2.	1 – 3 Juta	15	15.15
3.	3,1 Juta – 5 Juta	10	10.10
4.	> 5 Juta	4	4.04
Total		99	100 %

Berdasarkan tabel rekapitulasi pendapatan diatas dapat dilihat bahwa responden terbanyak terdapat pada pendapatan < 1 juta dengan jumlah responden = 70 dan persentasenya = 70,71 %. Sedangkan terkecil terdapat pada pendapatan >5 juta dengan jumlah responden = 4 orang dan persentase 4,04 %.

Tabel 3.4 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1.	SD	12	12.12
2.	SMP	13	13.13
3.	SMA	54	54.55
4.	D1	0	0
5.	D2	0	0
6.	D3	4	4.04
7.	D4	1	1.01
8.	S1	15	15.15
9.	S2	0	0
10.	S3	0	0
Total		99	100 %

Berdasarkan rekapitulasi diatas dapat dilihat bahwa responden dengan latar belakang pendidikan SMA adalah responden dengan jumlah terbanyak yaitu = 54 orang responden dan persentasenya 54,55 %.

Tabel 3.5 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
1.	PNS	6	6.06
2.	Swasta	27	27.27
3.	Wiraswasta	2	2.02
4.	Pensiunan	1	1.01
5.	Pelajar/Mahasiswa	11	11.11
6.	IRT	49	49.50
7.	Tukang Parkir	1	1.01
8.	Nelayan	1	1.01
9.	Buruh	1	1.01
Total		99	100%

Berdasarkan tabel rekapitulasi diatas dapat dilihat bahwa responden terbanyak terdapat pada pekerjaan IRT yaitu dengan jumlah = 49 responden dan persentasenya 49,50%. Sedangkan responden terkecil terdapat pada pensiunan, nelayan, tukang parkir, dan juga buruh dengan jumlah masing – masing = 1 dan persentase masing – masing 1,01 %.

Tabel 3.6 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Asal Daerah

No	Asal Daerah	Jumlah	Persentase (%)
1.	Jawa Tengah	3	3.03
2.	Jawa Timur	2	2.02
3.	Kapuas Hulu	3	3.03
4.	Ketapang	2	2.02
5.	Kubu Raya	7	7.07
6.	Landak	2	2.02
7.	Mempawah	4	4.04
8.	Pontianak	65	65.66
9.	Riau	1	1.01
10.	Sambas	4	4.04

11.	Sanggau	1	1.01
12.	Singkawang	1	1.01
13.	Sintang	3	3.03
14.	Sulawesi Selatan	1	1.01
Total		99	100%

Berdasarkan rekapitulasi diatas asal daerah terbanyak berasal dari kota Pontianak dengan jumlah responden = 65 orang dan persentasenya 65,66 %.

Uji Validitas Awal

Uji validitas awal digunakan untuk menguji pertanyaan pertama yang ditujukan kepada 30 orang responden atau konsumen makanan tradisional kota Pontianak. Dari sini akan dilihat mana pertanyaan yang tidak valid, lalu diputuskan apakah pertanyaan tersebut akan diganti atau dibuang. Perhitungan uji validitas menggunakan instrument masing-masing variabel pada penelitian ini menggunakan SPSS 20.

Uji Validitas Akhir

Uji validitas akhir sama halnya dengan uji validitas awal, hanya saja uji validitas akhir dilakukan pada 99 sampel setelah menghapus item pertanyaan yang tidak valid. Uji validitas akhir dilakukan dengan pembagian ulang kuesioner penelitian kepada 99 orang responden atau konsumen makanan tradisional kota Pontianak. Cara perhitungan ini sama dengan menghitung uji validitas awal yaitu membandingkan nilai R tabel untuk N=99 dicari disitribusi nilai r table signifikasi 5% maka diperoleh nilai r tabel sebesar 0,1975. Kesimpulannya jika nilai di kolom tabel Corrected Item-Total Correlation > 0,1975 maka pertanyaan yang ada di kuesioner dapat dinyatakan valid atau benar.

Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas menggunakan program SPSS 20 dengan metode *scale*, dengan tabel *reability statistic* dengan nilai *cronbech's Alpha* = 835. Diketahui bahwa nilai alpha sebesar 0,835 kemudian nilai ini kita bandingkan dengan r tabel untuk N=99 dicari pada distribusi nilai r tabel signifikasi 5% maka diperoleh nilai r tabel sebesar 0.1975. Kesimpulannya alpha = 0.835 > r tabel = 0.1975 artinya item-item di kuesioner dapat dikatakan reliabel atau terpercaya sebagai alat pengumpul data dalam penelitian.

Analisis Tingkat Selera Pasar Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Kota Pontianak

Analisis tingkat selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional kota Pontianak dilakukan dengan melihat langsung di lapangan dengan melakukan observasi atau pengamatan serta wawancara terhadap penjual makanan tradisional yang ada dimasing – masing pasar. Adapun pasar – pasar yang dilakukan pengamatan dan penyebaran kuesioner adalah Pasar Dahlia, Pasar Teratai, Pasar Kemuning, dan Pasar Flamboyan. Pada masing – masing pasar setelah dilakukan pengamatan tingkat selera konsumen terbilang baik, hal ini terbukti dari hasil wawancara kepada penjual kue makanan tradisional yang terdapat pada pasar teratai di Kota Pontianak.

Berdasarkan hasil wawancara pada penjual kue tradisional di pasar Teratai, rata – rata pembeli perharinya

yaitu 200 – 300 pembeli. Hasil ini berdasarkan wawancara pada penjual kue, dengan melihat hasil penjualan kue perharinya di toko yang terdapat pada pasar teratai Kota Pontianak.

Analisis Klasifikasi Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Kota Pontianak

Pengaruh utama yang mendasari perilaku konsumen yaitu pengaruh lingkungan. Pengaruh lingkungan terdiri dari beberapa pengaruh antara lain pengaruh budaya, kelas sosial, pengaruh pribadi, keluarga, dan situasi. Salah satu faktor yang mempengaruhi selera pasar konsumen dibawah ini adalah pengaruh pribadi.

Analisis Klasifikasi Berdasarkan Usia

Analisis faktor berdasarkan usia dilakukan agar dapat mengetahui seberapa banyak atau seberapa kecil responden dalam rentang usia tertentu yang tertarik pada makanan tradisional kota Pontianak. Berdasarkan data dari (Tabel 3.1 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Usia), usia responden yang mempengaruhi selera pasar konsumen didominasi oleh usia 40 tahun keatas. Walaupun begitu setiap rentang usia responden yang telah ditentukan yaitu 15 – 39 tahun masih mempengaruhi selera pasar konsumen. Maka faktor usia yang mendominasi dan sangat mempengaruhi selera pasar konsumen makanan tradisional kota Pontianak adalah 40 tahun keatas. Karena hal ini terbukti dari hasil rekapitulasi data dengan jumlah responden 41 orang dan persentase yaitu 41.41%.

Analisis Klasifikasi Berdasarkan Jenis Kelamin

Analisis faktor berdasarkan jenis kelamin dilakukan agar dapat mengetahui peminat atau pembeli dari makanan tradisional kota Pontianak lebih di dominasi oleh laki – laki atau perempuan. Berdasarkan (Tabel 3.2 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin) menunjukan bahwa 73.74% dari responden atau pembeli makanan tradisional kota Pontianak adalah perempuan. Akan tetapi bukan berarti laki – laki tidak menyukai makanan tradisional, buktinya berdasarkan (Tabel 3.2 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin) 26.26% responden laki – laki masih dijumpai, artinya faktor berdasarkan jenis kelamin masih mempengaruhi baik laki – laki maupun perempuan, walau yang mendominasi adalah perempuan. Jadi responden yang mempengaruhi selera pasar konsumen terbanyak didominasi oleh perempuan.

Analisis Klasifikasi Berdasarkan Pendapatan

Analisis faktor berdasarkan pendapatan bertujuan untuk mengetahui seberapa kecil atau seberapa besar penghasilan dari peminat makanan tradisional kota Pontianak. Berdasarkan (Tabel 3.3 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pendapatan) responden dengan pendapatan dibawah 1 juta Rupiah merupakan responden dengan jumlah terbanyak.

Analisis Klasifikasi Berdasarkan Pendidikan

Analisis berdasarkan pendidikan diketahui bahwa responden dengan pendidikan terbanyak adalah SMA. Hal ini didasarkan pada (Tabel 3.4 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pendidikan) pada tabel tersebut

54.55% responden didominasi pendidikan SMA, ini dikarenakan responden terbanyak merupakan ibu- ibu rumah tangga. Maka faktor selera pasar konsumen terbanyak dipengaruhi oleh responden yang memiliki latar belakang pendidikan SMA.

Analisis Klasifikasi Berdasarkan Pekerjaan

Analisis faktor berdasarkan pekerjaan dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan pekerjaan manakah yang memiliki responden terbanyak. Berdasarkan (Tabel 3.5 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pekerjaan), ini terbukti dari jumlah persentase data yaitu 49.50% dengan 49 responden, pekerjaan terbanyak terdapat pada pekerjaan IRT (ibu rumah tangga), hal ini dikarenakan ibu – ibu rumah tangga harus membeli keperluan pokok pada saat pagi hari. Dengan demikian faktor selera pasar berdasarkan pekerjaan terbanyak didominasi oleh pekerja ibu rumah tangga atau IRT.

Analisis Klasifikasi Berdasarkan Asal Daerah

Analisis faktor berdasarkan asal daerah dilakukan dengan tujuan agar dapat mengetahui seberapa banyak responden dari berbagai daerah yang ada di kota Pontianak. Berdasarkan (Tabel 3.6 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Asal Daerah) responden terbanyak terdapat pada asal daerah kota Pontianak sendiri yaitu dengan jumlah 65,66%. Dengan demikian faktor yang mempengaruhi selera pasar konsumen berdasarkan daerah terdapat pada daerah kota Pontianak sendiri.

Analisis Faktor Utama yang Menentukan Selera Pasar terhadap makanan Tradisioanal Kota Pontianak

Adapun analisis faktor utama yang menentukan selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional Kota Pontianak adalah sebagai berikut:

Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner

Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner

No	Pernyataan	SS	ST	RR	TS	STS
1.	Saya mengonsumsi makanan tradisional Pontianak karena rasa lapar.	21	38	14	17	9
2.	Saya mengonsumsi makanan tradisional karena rasa yang khas dan lezat.	35	54	6	4	0
3.	Menurut saya presentasi atau tampilan makanan tradisional menarik.	30	58	7	4	0
4.	Menurut saya harga makanan tradisional terjangkau.	50	40	5	4	0
5.	Menurut saya kebersihan makanan tradisional yang terjamin.	12	44	32	10	1

6.	Menurut saya makanan tradisional sehat dan bergizi.	28	46	21	4	0
7.	Menurut saya makanan tradisional beragam sehingga tidak membosankan untuk dikonsumsi.	51	45	2	1	0
8.	Saya tertarik dengan keunikan yang ada pada makanan tradisional.	27	51	17	4	0
9.	Saya bangga dapat menikmati makanan tradisional.	53	40	4	2	0
10.	Saya merasa sehat bila mengonsumsi makanan tradisional.	11	40	23	19	6
11.	Saya puas dengan kualitas makanan tradisional.	33	53	10	3	0
12.	Saya mengonsumsi makanan tradisional karena mengikuti tren saat ini.	4	20	14	36	25
13.	Saya mengonsumsi makanan tradisional sebagai gaya hidup sehat.	8	32	22	24	13
14.	Saya mengonsumsi makanan tradisional karena konsep alami.	14	40	21	22	2
15.	Saya mengonsumsi makanan tradisional karena praktis dan sederhana.	31	53	8	6	1
16.	Saya mengonsumsi makanan tradisional setelah mengetahui manfaat bagi kesehatan.	15	43	27	11	3
17.	Saya mengonsumsi makanan tradisional setelah mengetahui kualitasnya.	18	62	16	2	1
Total		441	759	249	173	61

4. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan yang ada, maka kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis dari tingkat selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional kota Pontianak, maka dapat disimpulkan bahwa tingkat selera pada pasar terbilang baik. Hal ini berdasarkan hasil wawancara kepenjual atau pemilik toko yang menyampaikan bahwa rata – rata perharinya terdapat

200 – 300 orang pembeli. Hasil ini didapatkan dari hasil wawancara kepenjual kue dengan melihat hasil penjualan perharinya.

2. Berdasarkan analisis klasifikasi konsumen terhadap makanan tradisional kota Pontianak, pengaruh utama yang mendasari perilaku konsumen yaitu pengaruh lingkungan. Pengaruh lingkungan terdiri dari beberapa pengaruh antara lain pengaruh budaya, kelas sosial, pengaruh pribadi, keluarga, dan situasi. Salah satu pengaruh selera pasar konsumen dibawah ini adalah pengaruh pribadi. Terdapat 6 pengaruh pribadi yang mempengaruhi selera konsumen. Adapun pengaruhnya sebagai berikut:

a) Klasifikasi berdasarkan usia, analisis Klasifikasi berdasarkan usia dilakukan agar dapat mengetahui seberapa banyak atau seberapa kecil responden dalam rentang usia tertentu yang tertarik pada makanan tradisional kota Pontianak. Berdasarkan data dari (Tabel 4.1 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Usia), usia responden yang mempengaruhi selera pasar konsumen didominasi oleh usia 40 tahun keatas. Karena hal ini terbukti dari hasil rekapitulasi data dengan jumlah responden 41 orang dan persentase yaitu 41.41%.

b) Klasifikasi berdasarkan jenis kelamin, Analisis Klasifikasi berdasarkan jenis kelamin dilakukan agar dapat mengetahui peminat atau pembeli dari makanan tradisional kota Pontianak lebih di dominasi oleh laki – laki atau perempuan. Berdasarkan (Tabel 4.2 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin) menunjukkan bahwa 73.74% dari responden atau pembeli makanan tradisional kota Pontianak adalah perempuan. Sedangkan laki – laki dengan 26.26% dapat dilihat pada (Tabel 4.2 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin) artinya Klasifikasi berdasarkan jenis kelamin masih mempengaruhi baik terhadap laki – laki maupun perempuan, walau yang mendominasi adalah perempuan.

c) Klasifikasi berdasarkan pendapatan, Analisis Klasifikasi berdasarkan pendapatan bertujuan untuk mengetahui seberapa kecil atau seberapa besar penghasilan dari peminat makanan tradisional kota Pontianak. Berdasarkan (Tabel 4.3 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pendapatan) responden dengan pendapatan dibawah 1 juta Rupiah merupakan responden dengan jumlah terbanyak. Responden dengan pendapatan dibawah 1 juta Rupiah merupakan responden dengan pendidikan SD, SMP, SMA dan latar belakang pekerjaannya swasta, IRT, mahasiswa, tukang parker, buruh dan nelayan. Responden dengan pendapatan 1- 5 juta rupiah berasal dari responden dengan latar belakang pekerjaan swasta, PNS, dan wiraswasta dengan latar pendidikan SMA sampai dengan S1. Sedangkan responden dengan jumlah terkecil adalah pendapatan diatas 5 juta Rupiah yang didominasi oleh latar belakang pekerjaan swasta dan

wiraswasta dengan pendidikan S1. Adapun yang memiliki latar pendidikan SMP dan SMA responden tersebut memiliki latar belakang pekerjaan swasta. Dari analisis yang telah dilakukan responden dengan pendapatan terbanyak yang mempengaruhi selera pasar konsumen terdapat pada responden dengan pendapatan dibawah 1 juta Rupiah dan didominasi latar pendidikan SMA serta pekerjaan swasta dan IRT.

- d) Klasifikasi berdasarkan pendidikan, Analisis berdasarkan pendidikan diketahui bahwa responden dengan pendidikan terbanyak adalah SMA. Hal ini didasarkan pada (Tabel 4.4 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pendidikan) pada tabel tersebut 54.55% responden didominasi pendidikan SMA, ini dikarenakan responden terbanyak merupakan ibu-ibu rumah tangga. Maka Klasifikasi selera pasar konsumen terbanyak dipengaruhi oleh responden yang memiliki latar belakang pendidikan SMA.
- e) Klasifikasi berdasarkan pekerjaan, Analisis Klasifikasi berdasarkan pekerjaan dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan pekerjaan manakah yang memiliki responden terbanyak. Berdasarkan (Tabel 4.5 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Pekerjaan), ini terbukti dari jumlah persentase data yaitu 49.50% dengan 49 responden, pekerjaan terbanyak terdapat pada pekerjaan IRT (ibu rumah tangga), hal ini dikarenakan ibu – ibu rumah tangga harus membeli keperluan pokok pada saat pagi hari. Dengan demikian Klasifikasi selera pasar berdasarkan pekerjaan terbanyak didominasi oleh pekerja ibu rumah tangga atau IRT.
- f) Klasifikasi berdasarkan asal daerah, Analisis Klasifikasi berdasarkan asal daerah dilakukan dengan tujuan agar dapat mengetahui seberapa banyak responden dari berbagai daerah yang ada di kota Pontianak. Berdasarkan (Tabel 4.6 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Asal Daerah) responden terbanyak terdapat pada asal daerah kota Pontianak sendiri yaitu dengan jumlah 65.66%. Dengan demikian Klasifikasi yang mempengaruhi selera pasar konsumen berdasarkan daerah terdapat pada daerah Kota Pontianak sendiri.
3. Berdasarkan analisis faktor utama yang menentukan selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional Kota Pontianak, Berdasarkan pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, maka dapat diketahui faktor yang menentukan selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional kota Pontianak. Adapun faktor – faktor tersebut adalah sebagai berikut:
 - a) Mengonsumsi makanan tradisional Pontianak karena rasa lapar, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 21 responden menjawab sangat setuju, 38 responden menjawab setuju, 14 responden menjawab ragu – ragu, 17 responden menjawab tidak setuju, dan

9 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan jawaban dari kuesioner tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera konsumen adalah karena rasa lapar.

- b) Mengonsumsi makanan tradisional karena rasa yang khas dan lezat, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 35 responden menjawab sangat setuju, 54 responden menjawab setuju, 6 responden menjawab ragu – ragu, 4 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil jawaban tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena rasa pada makanan tradisional yang khas dan lezat.
- c) Presentasi atau tampilan makanan tradisional menarik, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 30 responden menjawab sangat setuju, 58 responden menjawab setuju, 7 responden menjawab ragu – ragu, 4 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden yang menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil jawaban tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena tampilan dari makanan tradisional yang menarik.
- d) Harga makanan tradisional terjangkau, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 50 responden menjawab sangat setuju, 40 responden menjawab setuju, 5 responden menjawab ragu – ragu, 4 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah harga dari makanan tradisional yang terjangkau.
- e) Kebersihan makanan tradisional yang terjamin, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 12 responden menjawab sangat setuju, 44 responden menjawab setuju, 32 responden menjawab ragu – ragu, 10 responden menjawab tidak setuju, dan 1 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah kebersihan makanan yang terjamin.
- f) Makanan tradisional sehat dan bergizi, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 28 responden menjawab sangat setuju, 46 responden menjawab setuju, 21 responden menjawab ragu – ragu, 4 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena makanan tradisional yang sehat dan bergizi.
- g) Makanan tradisional beragam sehingga tidak membosankan untuk dikonsumsi, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 51 responden menjawab sangat setuju, 45 responden menjawab setuju, 2 responden menjawab ragu – ragu, 1

responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah dikarenakan makanan tradisional yang beragam sehingga tidak membosankan untuk dikonsumsi.

- h) Tertarik dengan keunikan yang ada pada makanan tradisional, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 27 responden menjawab sangat setuju, 51 responden menjawab setuju, 17 responden menjawab ragu – ragu, 4 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah dikarenakan keunikan yang ada pada makanan tradisional.
- i) Bangga dapat menikmati makanan tradisional, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 53 responden menjawab sangat setuju, 40 responden menjawab setuju, 4 responden menjawab ragu – ragu, 2 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena responden merasa bangga dapat menikmati makanan tradisional.
- j) Merasa sehat bila mengonsumsi makanan tradisional, Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 11 responden menjawab sangat setuju, 40 responden menjawab setuju, 23 responden menjawab ragu – ragu, 19 responden menjawab tidak setuju, dan 6 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena responden merasa sehat bila mengonsumsi makanan tradisional.
- k) Puas dengan kualitas makanan tradisional, Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 33 responden menjawab sangat setuju, 53 responden menjawab setuju, 10 responden menjawab ragu – ragu, 3 responden menjawab tidak setuju, dan 0 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena responden puas dengan kualitas makanan tradisional.
- l) Mengonsumsi makanan tradisional karena mengikuti tren saat ini, Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 4 responden menjawab sangat setuju, 20 responden menjawab setuju, 14 responden menjawab ragu – ragu, 36 responden menjawab tidak setuju, dan 25 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena mengikuti tren saat ini.
- m) Mengonsumsi makanan tradisional sebagai gaya hidup sehat, Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil

Kuesioner, 8 responden menjawab sangat setuju, 32 responden menjawab setuju, 22 responden menjawab ragu – ragu, 24 responden menjawab tidak setuju, dan 13 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena sebagai gaya hidup sehat.

- n) Mengonsumsi makanan tradisional karena konsep alami, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 14 responden menjawab sangat setuju, 40 responden menjawab setuju, 21 responden menjawab ragu – ragu, 22 tidak setuju, dan 2 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena konsep alami.
- o) Mengonsumsi makanan tradisional karena praktis dan sederhana, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 31 responden menjawab sangat setuju, 58 responden menjawab setuju, 8 responden menjawab ragu – ragu, 6 responden menjawab tidak setuju, dan 1 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena praktis dan sederhana.
- p) Mengonsumsi makanan tradisional setelah mengetahui manfaat bagi kesehatan, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 15 responden menjawab sangat setuju, 43 responden menjawab setuju, 27 responden menjawab ragu – ragu, 11 responden menjawab tidak setuju, dan 3 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena telah mengetahui manfaat bagi kesehatan.
- q) mengonsumsi makanan tradisional setelah mengetahui kualitasnya, pada Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Hasil Kuesioner, 15 responden menjawab sangat setuju, 18 responden menjawab sangat setuju, 62 responden menjawab setuju, 16 responden menjawab ragu – ragu, 2 responden menjawab tidak setuju, dan 1 responden menjawab sangat tidak setuju. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa faktor yang menentukan selera pasar konsumen adalah karena telah mengetahui kualitasnya.
- 4. Strategi analisis dilakukan untuk memberikan masukan yang membangun serta meningkatkan kualitas dan kuantitas dari makanan tradisional di Kota Pontianak. Adapun strategi yang dapat diterapkan adalah sebagai berikut:
 - a) Kemasan produk makanan tradisional Kota Pontianak masih belum menarik dan higienis, dapat dilihat pada lampiran 3. Gambar Produk Makanan Tradisional pada Pasar Teratai di Kota Pontianak, dari gambar tersebut kemasan produk tidak menarik dan beberapa produk tidak ada kemasan bahkan tidak tertutupi

sehingga kotoran, debu, dan serangga dapat masuk kedalam makanan tersebut. Hal ini dapat di atasi dengan memberikan kemasan yang lebih menarik. Sedangkan untuk meningkatkan kehygienisan makanan, alangkah baiknya makanan yang belum tertutupi dilakukan pengemasan sehingga makanan terlindungi.

- b) Tempat Produk Makanan di Pasarkan di Kota Pontianak tidak memadai hal ini dapat dilihat pada lampiran 3. Gambar Produk Makanan Tradisional pada Pasar Teratai di Kota Pontianak, walaupun toko tersebut terdapat di lingkungan pasar tetapi akan lebih baik jika meja atau kursi yang digunakan didesain lebih baik dan menarik. Selain itu kebersihan lantai, dinding, dan penataan produk maupun meja juga lebih diperhatikan dengan demikian pengunjung percaya dan tertarik untuk membeli produk makanan tersebut. Usia Responden Makanan Tradisional Kota Pontianak.
- c) Berdasarkan Tabel 4.1 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Usia, diketahui bahwa 41.41% responden adalah usia 40 tahun keatas. Hal ini dapat menjadi bukti bahwa pada saat ini ketertarikan pada makanan tradisional sudah berkurang. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka perlu meningkatkan kemasan dari produk makanan, tempat produk di pasarkan, rasa dan kualitas bahan, promosi di media sosial, dan melakukan inovasi produk dengan mengikuti tren pada saat ini. Dengan demikian produk makanan tradisional akan lebih diminati oleh semua kalangan usia.

Referensi

- [1] Engel, James F. 2002. *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- [2] Koentjaraningrat. 1996. *Pengantar Ilmu Anthropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [3] Kotler, Philip. 1988. *Manajemen Pemasaran Edisi Keenam Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- [4] Mowen, John C dan Minor, Michael. 2002. *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Erlangga.
- [5] Mundzirin, Achmad dan Isfiansyah. 2015. “Yang Masih Bertaji di Bawah Kulinier Cepat Saji”. Kalbar: Rakyat Kalbar, 17 Mei 2015.
- [6] Schiffman, Leon.G. dan Leslie Lazar Kanuk. 2007. *Perilaku Konsumen. Edisi Ketujuh. Diterjemahkan oleh Zoelkifli Kasip*. Jakarta: PT. Indeks Gramedia.
- [7] Simamora, Bilson. 2002. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Surabaya: Pustaka Utama.
- [8] Suantara, IGPE. 2014. *Pengaruh Selera dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen dalam Pembelian Sepeda Motor Honda di Kabupaten Buleleng*. Jawa Tengah: Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
- [9] Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- [10] Yudha, Dharma dkk. 2017. “Mengenal Kue Tradisional Resep Keraton Pontianak, Enak tapi Semakin Langka”. Pontianak: Jawa Pos, 19 Februari 2017.

Biografi

Nurul Hidayah, Lahir di Usaha Baru, Desa Pemawan, Kecamatan Boyan Tanjung, Kabupaten Kapuas Hulu, pada tanggal 14 September 1993. Anak Tunggal dari pasangan Bapak Senan dan Ibu Nur'aini. Penulis memulai pendidikan di SDN 14 Usaha Baru dan lulus pada tahun 2006, kemudian melanjutkan pendidikan ke SMPN 01 Boyan Tanjung dan lulus pada tahun 2009, melanjutkan pendidikan lagi ke SMAN 01 Boyan Tanjung dan lulus pada tahun 2012. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi pada tahun 2013 dan diterima sebagai mahasiswa Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura Pontianak.